



Lunch

Soup

Prepared daily
6.

Frites

Roasted garlic aioli
5.

Poutine

Frites, braised veal cheek, fresh 'black river' cheese curds, veal jus
11.

Mario Pingue's Niagara Charcuterie

Prosciutto, bresaola, salami, chicken liver mousse,
shaved red onion, cornichons, dijon
14.

Oven Head N.B. Smoked Salmon

Pea shoots, fingerling potato salad
12.

Fried Calamari

Shaved fennel & citrus salad, spicy charred tomato aioli
12.

House Salad

Mixed organic baby lettuces, sugar snap peas,
heirloom tomatoes, pinenuts, fresh herb vinaigrette
11.

Watercress Salad

Beets, chèvre, sherry-fig vinaigrette
10.

Flat Iron Steak Salad

Arugula, tomatoes, st. agur blue, 'sandbanks' baco noir vinaigrette
17.

Cheese Plate

A selection of artisanal cheeses, accompaniments
14.



Seafood Pasta

Shrimp, scallops, calamari, preserved lemon, arugula pesto cream
21.

Naturally Raised 'Ferme des Voltigeurs' Cornish Game Hen

French green bean & potato salad, hazelnut vinaigrette
16.

Yellowfin Tuna Two Ways

Fresh rice paper roll, seared medallion, napa slaw, miso vinaigrette
19.

*All items below are served with a choice of mixed organic greens or
frites w/ roasted garlic aioli.*

Omelette du Jour

'Reinink family farms' organic eggs
12.

Bistro Burger

Black angus beef, berkshire bacon, aged 'black river' cheddar, tomato relish
16.

'AAA' Alberta Flat Iron Steak

Porcini butter
21.

P.E.I. Mussels

White wine, tomato, olives, parsley
or
Tarragon, leeks, dijon, cream
16.

Grilled Chicken Sandwich

Brie, prosciutto, tomato, fresh herb mayonnaise
13.

Fish Sandwich

Crispy breaded cod filet, tarragon-cornichon remoulade, watercress
13.

Soup & Sandwich

Half sandwich (grilled chicken or fish) & soup of the day
13.



Menu du midi

Soupe

Préparation quotidienne

6.

Frites

Aïoli d'ail rôti

5.

Poutine

Frites, joue de veau braisée, fromage en grain 'black river' frais,
jus de veau

11.

Charcuterie du Niagara de chez Mario Pingue

Prosciutto, bresaola, salami, mousse de foie de volaille,
oignon rouge en lamelle, cornichons, dijon

14.

Saumon Fumé de Oven Head N.B.

pousses de pois, salade de pomme de terre 'fingerling'

12.

Calmars Frits

Salade de fenouil en lamelle & agrumes,
aïoli piquant aux tomates brûlées

12.

Salade Maison

Mélange de petites laitues biologiques, pois gourmands,
tomates 'héritage', pignons, vinaigrette d'herbes fraîches

11.

Salade de Cresson

Betteraves, chèvre, vinaigrette de jerez & figue

10.

Salade d'Épaule 'Flat Iron' de Boeuf

Roquette, tomates, bleu st. agur,
vinaigrette de baco noir 'sandbanks'

17.

Plateau de Fromages

Sélection de fromages artisanaux, accompagnements

14.



Pâtes aux Fruits de Mer

Crevettes, pétoncles, calmars, citron confit,
crème de pesto à la roquette
21.

Poule de Cornouaille Élevée Naturellement à la Ferme des Voltigeurs

Salade d'haricots verts fins & de pomme de terre,
vinaigrette de noisette
16.

Thon Albacore Deux Manières

Rouleau de papier de riz frais, médaillon brûlé à la flamme,
salade de chou napa, vinaigrette de miso
19.

*Les items ci-dessous sont servis avec choix de
mélange de salades biologiques, ou frites avec aïoli d'ail rôti*

Omelette du Jour

oeufs biologiques de la ferme familiale Reinink
12.

Burger Bistro

Boeuf 'black angus', bacon berkshire, vieux cheddar 'black river',
relish de tomates
16.

Épaule 'Flat Iron' de Boeuf 'AAA' de l'Alberta

beurre de cèpes
21.

Moules de l'Î.P.E.

Vin blanc, tomate, olives, persil
ou
Estragon, poireaux, dijon, crème
16.

Sandwich de Poulet Grillé

Brie, prosciutto, tomate, mayonnaise aux herbes fraîches
13.

Sandwich de Poisson

Filet croustillant de morue panée, remoulade d'estragon et de cornichon,
cresson
13.

Soupe & Sandwich

Moitié de sandwich (poulet grillé ou poisson) & soupe du jour
13.